PROGÁS®

Evolução Contínua

em Equipamentos para Gastronomia

Nº de série

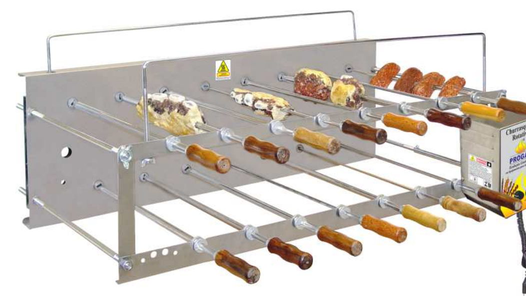
Progás Indústria Metalúrgica Ltda.
Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo
Caxias do Sul - RS - Brasil
Fone: 0800.979.6222
www.progas.com.br - e-mail: progas@progas.com.br

Data de Correção: 16.06.2015

www.progas.com.br

Manual de Instruções





PRRC-150



PRRC-90

Assador Rotativo

Modelos: PRRC-90 e PRRC-150

PROGÁS®

Evolução Contínua

em Equipamentos para Gastronomia



TERMO DE GARANTIA



Este produto é garantido pela PROGÁS / BRAESI, na forma aqui estabelecida:

1 - PRAZO E COMPROVAÇÃO DE GARANTIA:
1.1 - O(s) produto(s) fabricado(s) pela PROGÁS / BRAESI, é (são) garantido(s) pelo prazo de 180 (cento e oitenta) dias a partir da emissão da Nota Fiscal da revenda.
- Sendo: 90 dias de garantia legal e 90 dias de garantia especial, concedida pela PROGÁS/ BRAESI.
1.2 - Os seguintes componentes: Rolamentos, retentores, correias, vidros, motores elétricos, lâmpadas, fusíveis, chaves contadoras, resistências, termostatos, relées, borrachas de vedação e outros, não são produzidos pelas empresas PROGÁS / BRAESI e estão excluídos totalmente da garantia.
1.3 - Para comprovação da garantia, o cliente deverá apresentar este "Termo de Garantia" devidamente preenchido, e a respectiva Nota Fiscal.
2 - CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:
2.1 - Esta garantia só é válida mediante a apresentação da Nota Fiscal.
2.2 – A PROGÁS / BRAESI assegura ao proprietário deste produto, garantia contra qualquer defeito de peças de nossa fabricação, desde que, se constate através de laudo de nosso Departamento Técnico, falha em condições normais de uso do mesmo.
3 - NÃO ESTARÁ COBERTO PELA GARANTIA QUANDO:
3.1 - Esgotar-se o prazo de validade descrita no item 1.1 e quando se tratar dos componentes citados no item 1.2.
3.2 - O produto for utilizado em desacordo com as especificações constantes no Manual de Instruções.
3.3 - O produto for consertado, ajustado ou alterado/modificado por pessoas não autorizadas pela PROGÁS / BRAESI.
3.4 - O produto apresentar defeito causado pelo cliente ou terceiros, por acidentes, transporte inadequado, em decorrência de mau uso, conservação (Limpeza), montagens e instalações inadequadas de gás.
3.5 - Ocorrer desgaste natural em decorrência do uso, como em rolamentos, retentores, correias, motores elétricos, engrenagens e outros.
3.6 - As normas de segurança não forem observadas.
3.7 - Ocorrer prolongado tempo de inoperância ou armazenagem (acima de 6 (seis) meses).
3.8 - A armazenagem e/ou infra-estrutura forem inadequadas.
3.9 – Quando as instalações elétricas do local onde for instalado o produto, não estiverem em condições adequadas, com tomadas, rede e tensão elétrica adequada para a instalação do produto.
3.10 - Não será considerado defeituoso o produto adquirido, pelo fato de um novo modelo ter sido colocado no mercado.
3.11 - **A empresa não se responsabiliza por montagens e instalações externas dos produtos, bem como instalações de D'água, Gás GLP ou Elétricas. "Sendo de total responsabilidade do adquirente do produto".**
3.12 - A garantia especial não cobre, deslocamentos fora do município sede da rede de Assistência Técnica; Para atendimentos fora desta área, serão acrescidos os custos de deslocamento, após ser pré-aprovado pelo consumidor.

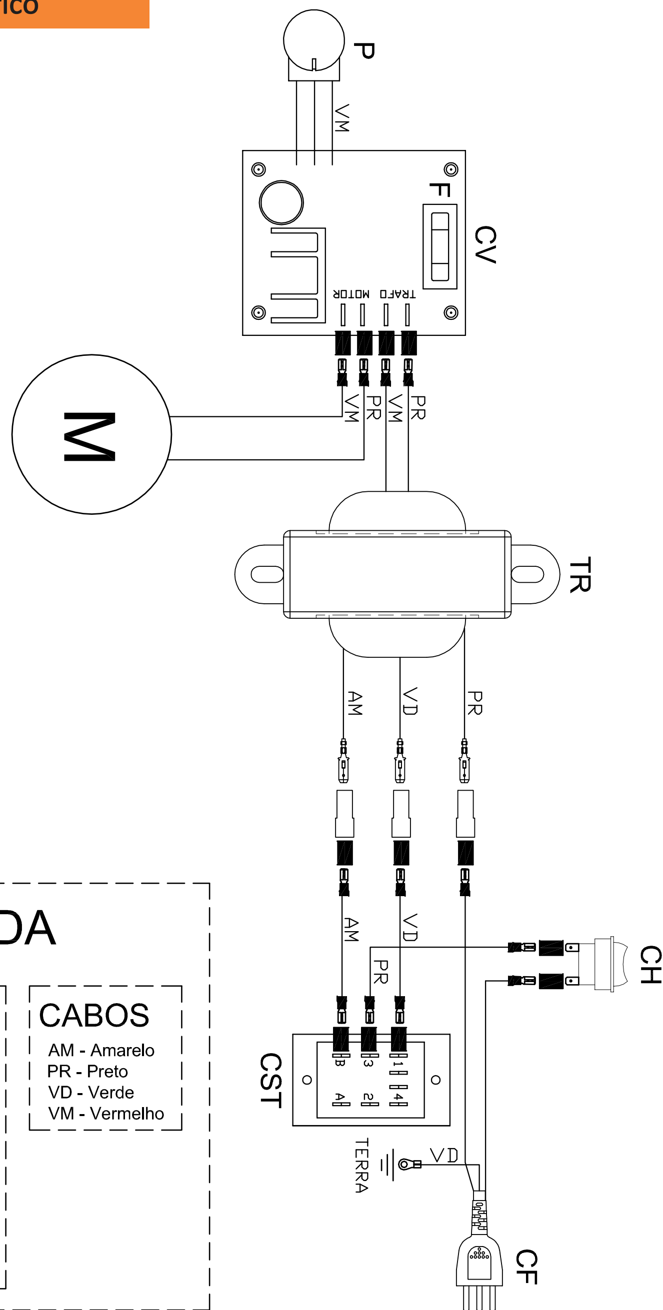
4 - CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:
4.1 - A PROGÁS / BRAESI não assume quaisquer consequências oriundas da não observância das normas de segurança, não apenas as descritas neste Termo, mas também todas as demais previstas em normas específicas a atividade em que o produto se encontra. Isto porque, diante da diversidade de situações de uso e operação do produto, a PROGÁS / BRAESI não tem como prever todas as situações de risco envolvidas.
4.2 - A execução de um serviço ou troca de componente em garantia não causa prorrogação do prazo de garantia.
4.3 – A PROGÁS / BRAESI não autoriza nenhuma pessoa ou empresa a assumir por sua conta qualquer outra responsabilidade quanto a garantia deste produto.
5 - FORMAS DE ATENDIMENTO EM GARANTIA:
5.1 - Quando o cliente envia o produto em garantia à PROGÁS / BRAESI: Neste caso, são de responsabilidade do cliente as despesas de transporte e seguro do material defeituoso desde o local da instalação até a fábrica e o seu respectivo retorno, sendo sem ônus ao cliente somente os serviços realizados e/ou substituição de componentes.
5.2 - Quando o cliente solicita os serviços de garantia a ser realizado no local de instalação do produto: Neste caso, são de responsabilidade da PROGÁS / BRAESI as despesas de deslocamento e estadia do(s) Técnico(s) e os serviços realizados e/ou substituição de componentes.
5.3 - Dependendo da anomalia ocorrida no produto, a PROGÁS / BRAESI, reserva-se o direito de realizar análise (verificação) e gerar Laudo Técnico de Avaliação. O resultado deste laudo validará ou não os itens acima expostos.
5.4 - A garantia oferecida pela PROGÁS / BRAESI, limita-se à reparação ou substituição do equipamento defeituoso, respeitadas as ressalvas dos itens anteriores, não cabendo quaisquer outros tipos de indenizações ou coberturas, tais como, lucros cessantes, danos emergentes, danos morais, prejuízos originários da paralisação do equipamento, danos causados a bens materiais ou pessoais (e a terceiros) por acidentes decorrentes do uso do equipamento.
5.5 - A PROGÁS / BRAESI reserva-se o direito de, sem aviso prévio, efetuar modificações em seus produtos sem que isto importe em qualquer obrigação de aplicá-las aos produtos anteriormente fabricados.

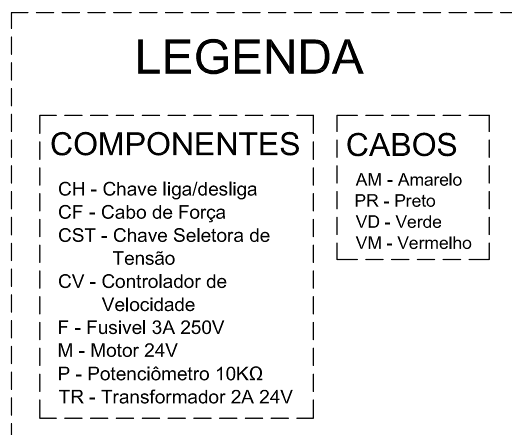
Para maiores informações entre em contato com nosso Departamento Técnico
através do **FONE 0800. 979.6222** - Caxias do Sul - RS - Brasil

CLIENTE:	
CIDADE:	UF:
MODELO:	
N° DE SÉRIE:	Nº da NOTA FISCAL:
DATA DE ENTREGA:	ASS. DO CLIENTE:

Progás Indústria Metalúrgica Ltda.
Braesi Equipamentos para Alimentação Ltda.

Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Bairro Desvio Rizzo
CEP 95110.325 - Caxias do Sul - RS - Brasil
Fone (54) 3209.5800 - Fax (54) 3209.5819
e-mail progas@progas.com.br





SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO 3
1.1 Segurança 3
1.2 Principais Componentes 4
1.3 Características Técnicas 5
1.4 Etiquetas 5
2. NOÇÕES DE SEGURANÇA - GENÉRICAS 6
2.1 Advertências 6
2.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar o Equipamento 6
2.3 Operação 7
2.4 Após Terminar o Trabalho 7
2.5 Manutenção 7
2.6 Avisos 7
3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO 7
3.1 Instalação 7
3.2 Pré-Operação 10
4. OPERAÇÃO 10
4.1 Acionamento 10
4.2 Procedimento para Operação 10
4.3 Limpeza e Higienização 11
5. NORMAS OBSERVADAS 11
6. MANUTENÇÃO 11
7. ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS 12
7.1 Problemas, Causas e Soluções 12
8. DIAGRAMA ELÉTRICO 13
9. TERMO DE GARANTIA 14

1. Introdução

1.1 Segurança

Este equipamento é potencialmente PERIGOSO, quando utilizado incorretamente. É necessário realizar a manutenção, limpeza e/ou qualquer serviço por uma pessoa qualificada e com o equipamento desconectado da rede elétrica.

As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar acidente:

1.1.1 Leia todas as instruções contidas neste manual.

1.1.2 Para evitar risco de choque elétrico e danos ao equipamento, nunca utilize o mesmo com: roupas ou pés molhados e/ou em superfície úmida ou molhada, não mergulhe em água ou qualquer outro líquido e não utilize jato de água diretamente no equipamento.

1.1.3 Deve ser sempre supervisionada a utilização de qualquer equipamento, principalmente quando estiver sendo utilizado próximo a crianças.

1.1.4 Desconecte o equipamento da rede elétrica quando: não estiver em uso, antes de limpá-lo, em manutenção e qualquer outro tipo de serviço.

1.1.5 Não utilize o equipamento caso esteja com o cabo ou plugue danificado. Assegure-se que o cabo de força não permaneça na borda da mesa/balcão ou que toque superfícies quentes.

1.1.6 Quando o equipamento sofrer uma queda, estiver danificado de alguma forma ou não funcione é necessário levá-lo até uma Assistência Técnica Autorizada para revisão, reparo, ajuste mecânico ou elétrico.

1.1.7 A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode ocasionar lesões corporais.

1.1.8 Mantenha as mãos e qualquer utensílio afastados das partes em movimento do equipamento, enquanto está em funcionamento, para evitar lesões corporais ou danos ao equipamento.

1.1.9 Desligar sempre o motor do equipamento quando for retirar ou acrescentar espetos.

IMPORTANTE

Certifique-se de que o cabo de alimentação esteja em perfeita condição de uso. Caso o mesmo não esteja, faça a substituição do cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança.
Esta substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança locais.

IMPORTANTE

Este equipamento não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do equipamento ou que estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

7. Análise e Resolução de Problemas

7.1 Problemas, Causas e Soluções.

Este equipamento foi projetado para necessitar do mínimo de manutenção. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento, devido ao desgaste natural causado pelo seu uso.

Caso haja algum problema com o seu equipamento, verifique a tabela a seguir, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas.

Além disso a Progás coloca à disposição toda a sua rede de Assistentes Técnicos Autorizados, que terão a satisfação em atendê-lo (Vide Relação de Assistentes Técnicos Autorizados da Progás no site www.progas.com.br).

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
- O equipamento não liga.	- Falta de energia elétrica; - Engrenagens gastas ou quebradas; - Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	- Verifique se existe Energia Elétrica; - Chame a Assistência Técnica Autorizada; - Chame a Assistência Técnica Autorizada.
- Cheiro de queimado e/ou fumaça.	- Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada.
- O equipamento liga mas quando o produto é colocado no equipamento, o mesmo pára ou gira em baixa rotação.	- Engrenagens gastas ou quebradas; - Problemas com o Motor Elétrico.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada; - Chame a Assistência Técnica Autorizada.
- Cabo elétrico danificado.	- Falha no transporte do equipamento.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada.
- O espeto não gira.	- Problemas com o Motor. - Problemas com a instalação elétrica e/ou tomada.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada. - Verifique se a tomada está em bom estado ou ligue o equipamento em outra tomada - Gire levemente o espeto.

IMPORTANTE
O equipamento não deve ser operados por meio de timer externo ou sistema de controle remoto separado.

4.3 Limpeza e higienização

IMPORTANTE
Retire o plugue da tomada antes de iniciar o processo de limpeza.

O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:
- Antes de ser usado pela primeira vez;
- Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade prolongado;

- Para a limpeza, após cada operação, siga os passos abaixo:
- Desligue o equipamento da tomada.
- Aguarde o equipamento estar ligeiramente morno, porém nunca quente.
- Para limpeza dos espetos uso esponja umedecida e sabão neutro.

OBS. - Nunca use produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes.

IMPORTANTE
Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento.

5. Normas Observadas

ABNT NBR NM 60335-1
IEC 60335-2-48

6. Manutenção

A manutenção deve ser considerada um conjunto de procedimentos que visa a manter o equipamento nas melhores condições de funcionamento, propiciando aumento da vida útil e da segurança.

* Limpeza: Verificar item 4.3 Limpeza deste manual.

* Fiação: Cheque todos os cabos quanto à deterioração e todos os contatos (terminais) elétricos quanto ao aperto e corrosão.

* Instalação: Verifique a instalação do seu equipamento, conforme item 3.1 Instalação, deste manual.

* Vida útil do equipamento: 2 anos, para um turno normal de trabalho.

Em uma eventual consulta:
- Verificar a instalação elétrica;
- Medir a tensão da tomada;
- Medir a corrente de funcionamento e comparar com a nominal;
- Verificar aperto de todos os terminais elétricos do equipamento, para evitar possíveis maus contatos;
- Verificar possíveis folgas do eixo do motor elétrico;
- Checar a fiação e cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolação deficiente ou avaria mecânica.

IMPORTANTE
Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento.

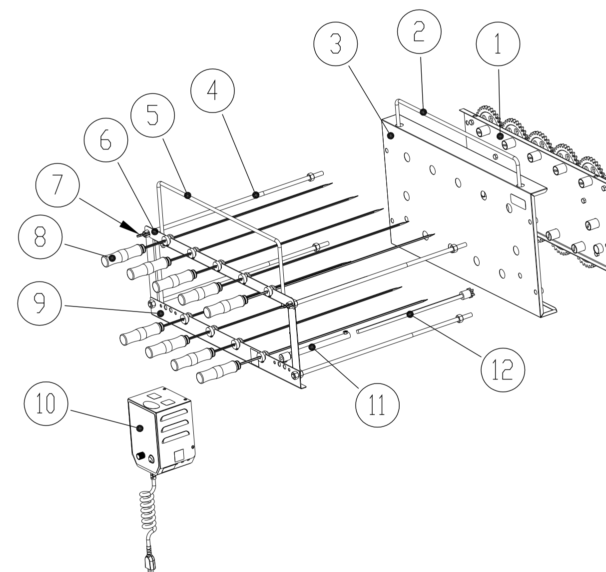
IMPORTANTE
Em caso de emergência retire o plugue da tomada de energia elétrica.

IMPORTANTE
Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento.

1.2 Principais Componentes

Todos os componentes que incorporam o equipamento são construídos com materiais criteriosamente selecionados para cada função, dentro dos padrões de testes e da experiência Progás.

Acompanham o equipamento: manual de instruções.



1 Conjunto sistema rotativo
2 Descanso traseiro dos espetos
3 Costa interna
4 Tirante
5 Descanso dianteiro dos espetos
6 Suporte superior dos espetos
7 Parafuso borboleta
8 Espeto
9 Suporte inferior dos espetos
10 Comando elétrico
11 Tubo prolongador
12 Eixo motriz

1.3 Características Técnicas

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	PRRC-90	PRRC-150
Capacidade	espetos	9	15
Tensão	V	127/220	127/220
Frequência	Hz	50/60	50/60
Potência	W	26	26
Consumo	Kw/h	0,025	0,025
Altura	mm	370 a 420	370 a 420
Largura	mm	720	1085
Profundidade	mm	460 a 610	460 a 610
Peso Líquido	Kg	18	25

- Estrutura e espetos em aço inox;
- Engrenagens em alumínio fundido;
- Opções com 1 ou 2 galerias;
- Galeria para descanso dos espetos;
- Cantoneira removível;
- Capacidade para 9 ou 15 espetos de 755mm;
- Espaçamento entre espetos de 122,5mm, sendo 13 para carne e 2 para coração de frango;
- Motor de 24v, transformador, chave seletora de tensão bivolt 127/220v;
- Painel de comando (esquerdo ou direito);
- Com controlador de velocidade.

1.4 Etiquetas

-Etiquetas de identificação dos equipamentos:

PROGÁS Evolução Contínua em Equipamentos para Gastronomia
PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.
CNPJ: 92.724.517/0001-41
Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo
CEP: 95110-325 Caxias do Sul - RS - Brasil
www.progas.com.br

PRODUTO:	ASSADOR ROTATIVO		
MODELO:	PRRC-90		
CAPACIDADE:	9 ESPETOS		
TENSÃO:	127/220 V	FREQUÊNCIA:	50/60 Hz
POTÊNCIA:	26 W	PROTEÇÃO IP:	X3
N° SÉRIE:		ANO FABR.:	

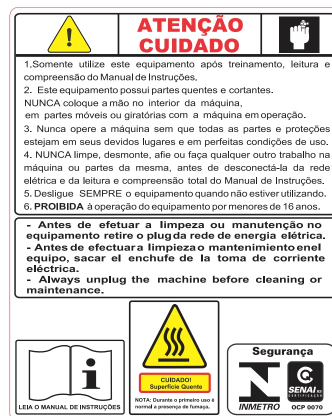
PROGÁS Evolução Contínua em Equipamentos para Gastronomia
PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.
CNPJ: 92.724.517/0001-41
Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo
CEP: 95110-325 Caxias do Sul - RS - Brasil
www.progas.com.br

PRODUTO:	ASSADOR ROTATIVO		
MODELO:	PRRC-150		
CAPACIDADE:	15 ESPETOS		
TENSÃO:	127/220 V	FREQUÊNCIA:	50/60 Hz
POTÊNCIA:	26 W	PROTEÇÃO IP:	X3
N° SÉRIE:		ANO FABR.:	

-Etiquetas de identificação do INMETRO fixada na embalagem:



- Etiqueta de indicação para a leitura do manual de instruções, para tomar cuidados ao trabalhar com o equipamento, indicação de superfície quente no equipamento, etiqueta de indicação para tomar cuidado quando efetuar a limpeza ou manutenção no equipamento e etiqueta de identificação do INMETRO:



ATENÇÃO CUIDADO

1.Somente utilize este equipamento após treinamento, leitura e compreensão do Manual de Instruções.
2. Este equipamento possui partes quentes e cortantes. NUNCA coloque a mão no interior da máquina, em partes móveis ou giratórias com a máquina em operação.
3. Nunca opere a máquina sem que todas as partes e proteções estejam em seus devidos lugares e em perfeitas condições de uso.
4. NUNCA limpe, desmonte, afie ou faça qualquer outro trabalho na máquina ou partes da mesma, antes de desconectá-la da rede elétrica e da leitura e compreensão total do Manual de Instruções.
5. Desligue SEMPRE o equipamento quando não estiver utilizando.
6. **PROIBIDA** à operação do equipamento por menores de 16 anos.

- Antes de efetuar a limpeza ou manutenção no equipamento retire o plug da rede de energia elétrica.
- Antes de efectuar a limpieza o mantenimiento en el equipo, sacar el enchufe de la toma de corriente eléctrica.
- Always unplug the machine before cleaning or maintenance.

LEIA O MANUAL DE INSTRUÇÕES

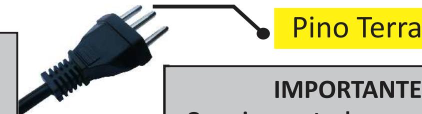
CUIDADO! Superfície Quente
NOTA: Durante o primeiro uso é normal a presença de fumaça.

Segurança
INMETRO
SENAI RS CERTIFICAÇÃO
OCP 0070

3.1.2 Instalação Elétrica

Esse equipamento foi desenvolvido para 127/220v (50/60 Hz). Ao receber o equipamento verifique a tensão registrada na etiqueta existente no cabo elétrico e/ou ajuste a tensão na chave seletora de tensão com auxílio de uma chave como o equipamento desligado.

O cabo de alimentação possui 3 (três) pinos, onde o pino central é o pino de aterramento - (Pino terra). É obrigatório que os três pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.



IMPORTANTE
Certifique que a tensão da rede elétrica onde o equipamento será instalado é compatível com a tensão

IMPORTANTE
O equipamento deve ser instalado em um dispositivo de corrente residual (RCD), com uma classificação operacional corrente residual não superior a 30 mA.

3.2 Pré-Operação

Antes de utilizar seu equipamento, devem-se lavar todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado, com água e sabão neutro (leia o item 4.3 Limpeza).

Verifique se o equipamento está instalado de maneira firme.

4. Operação

4.1 Acionamento

IMPORTANTE
Desligue o equipamento sempre que desejar retirar o espeto. O equipamento é silencioso.

Tenha certeza de que a montagem dos componentes esteja na sequência correta.

4.2 Procedimento para Operação

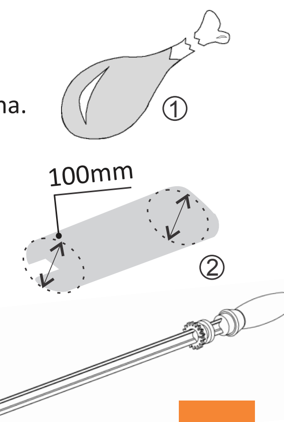
4.2.1 Espete a carne e tenha cuidado em distribui-la homogeneamente no espeto. Espetos com má colocação de carne podem danificar o motor.

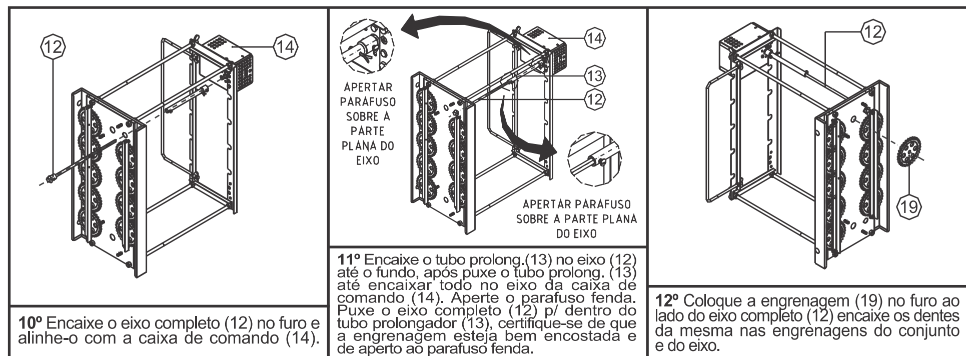
4.2.2 Coloque os espetos no sistema giratório e ligue o mesmo através do Botão Motor, no painel na lateral do equipamento

OBS - Não ligue o motor antes de colocar os espetos com a carne, e para retirá-los, desligue primeiro o motor.

4.2.1 Capacidade de Cozimento

- Capacidade: 13 espetos de carne e 2 espetos de coração de galinha.
- **Ao utilizar coxa de galeto, a ponta do osso deve ser cortada (ver figura 01).**
- Distância entre espetos: 122,5mm.
- Ao espetar a carne não ultrapassar o diâmentro de 100mm (ver figura 02).
- **Ao espetar costela de gado, evite deixar a peça solta ou o osso da costela balançando.**

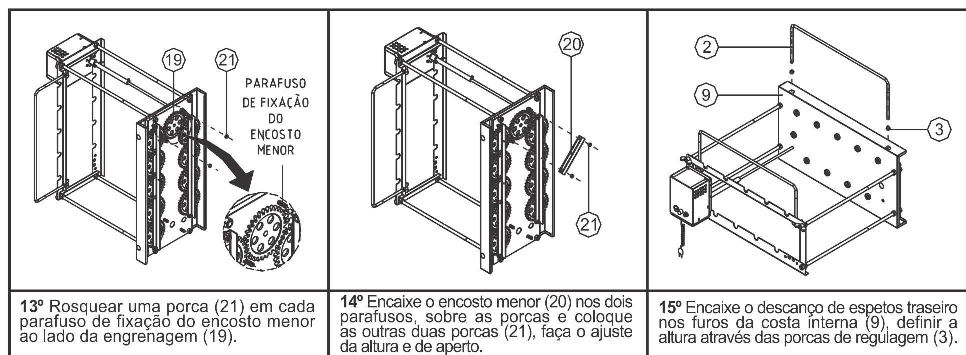




10º Encaixe o eixo completo (12) no furo e alinhe-o com a caixa de comando (14).

11º Encaixe o tubo prolong.(13) no eixo (12) até o fundo, após puxe o tubo prolong. (13) até encaixar todo no eixo da caixa de comando (14). Aperte o parafuso fenda. Puxe o eixo completo (12) p/ dentro do tubo prolongador (13), certifique-se de que a engrenagem esteja bem encostada e de aperto ao parafuso fenda.

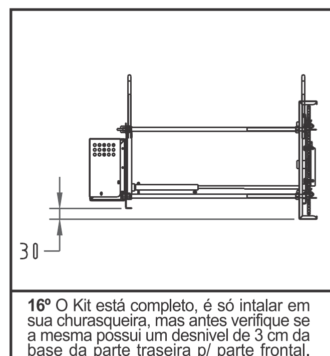
12º Coloque a engrenagem (19) no furo ao lado do eixo completo (12) encaixe os dentes da mesma nas engrenagens do conjunto e do eixo.



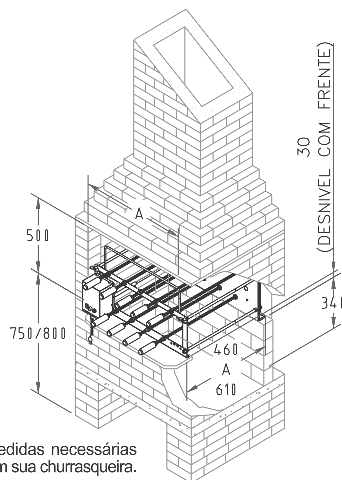
13º Rosquear uma porca (21) em cada parafuso de fixação do encosto menor ao lado da engrenagem (19).

14º Encaixe o encosto menor (20) nos dois parafusos, sobre as porcas e coloque as outras duas porcas (21), faça o ajuste da altura e de aperto.

15º Encaixe o descanço de espetos traseiro nos furos da costa interna (9), definir a altura através das porcas de regulagem (3).



16º O Kit está completo, é só intalar em sua churasqueira, mas antes verifique se a mesma possui um desnivel de 3 cm da base da parte traseira p/ parte frontal.



Confira aqui as medidas necessárias para instalar o Kit em sua churrasqueira.

2. Noções de Segurança – Genéricas

IMPORTANTE
Caso algum item das NOÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA, não se aplique ao seu equipamento favor desconsiderar.

As noções de segurança foram elaboradas para orientar e instruir adequadamente os usuários dos equipamentos e aqueles que serão responsáveis pela sua manutenção.

O equipamento só deve ser entregue ao usuário em boas condições de uso, sendo que este deve ser orientado quanto ao uso e a segurança do mesmo, pelo revendedor. O usuário somente deve utilizar o equipamento após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados, LENDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

2.1 Advertências

O usuário deve ter ciência da localização da chave Liga/Desliga, para que possa ser acionada a qualquer momento sem necessidade de procurá-la. Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue o equipamento da rede elétrica (retire o plugue da tomada).

Faça uso do equipamento em local onde haja espaço físico suficiente para manejo do equipamento com segurança, evitando assim quedas perigosas.

Água ou óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deve estar seco e limpo.

2.1.1 Avisos

- No caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente a chave Liga/Desliga.
- Evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou mau funcionamento.
- Evite que a água, sujeira ou pó entrem nos componentes mecânicos e elétricos do equipamento.
- Nunca altere as características originais do equipamento.
- Não suje, rasgue ou retire qualquer etiqueta de segurança ou identificação. Caso alguma esteja ilegível ou extraviada, solicite outra etiqueta na Assistência Técnica Autorizada.

2.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Equipamento

IMPORTANTE

Leia atentamente as INSTRUÇÕES contidas neste manual antes de ligar o equipamento. Certifique-se de que todas as informações foram compreendidas. Em caso de dúvidas, consulte o Serviço de Atendimento ao Consumidor Progás.

2.2.1 Perigo

O cabo ou um fio elétrico, cuja isolação esteja danificada, pode produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques elétricos. Antes de usar o equipamento, verifique suas condições.

2.2.2 Avisos

Certifique que todas as INSTRUÇÕES contidas neste manual estejam completamente compreendidas.

Cada função ou procedimento de operação e manutenção deve estar inteiramente claro.

2.2.3 Cuidados

O cabo de energia elétrica, responsável pela alimentação do equipamento, deve ter secção suficiente para suportar a potência elétrica consumida.

Os cabos elétricos que ficarem no solo ou junto ao equipamento, precisam ser protegidos para evitar curtocircuito.

2.3 Operação

2.3.1 Avisos

Não trabalhe com cabelos compridos e soltos, que possam tocar qualquer parte do equipamento, pois os mesmos poderão causar sérios acidentes. Amarre-os para cima para trás, ou cubra-os com um lenço.

CUIDADO
O equipamento possui superfícies quentes e podem causar queimaduras.

2.4 Após Terminar o Trabalho

2.4.1 Cuidados

Limpe o equipamento sempre após o uso. Para isso, desligue-o da rede elétrica.
Somente comece a limpeza após o equipamento parar completamente o seu funcionamento.
Recoloque todos os componentes do equipamento em seus lugares, antes de ligá-lo novamente.

2.5 Manutenção

2.5.1 Perigos

Com o equipamento, qualquer operação de manutenção é perigosa.

DESLIGUE O EQUIPAMENTO FISICAMENTE DA REDE ELÉTRICA, DURANTE TODA A OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO.

IMPORTANTE
Sempre retire o plugue da tomada em qualquer caso de emergência.

2.6 Avisos

A manutenção elétrica e/ou mecânica deve ser feita por pessoas qualificadas para realizar o trabalho.

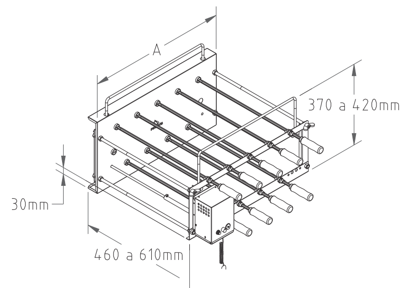
A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar que o equipamento trabalha sob condições totais de segurança.

3. Instalação e Pré-Operação

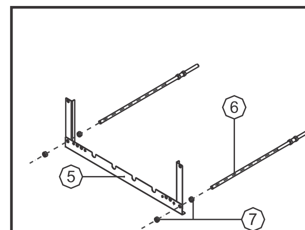
3.1 Instalação

A equipamento deverá ser instalado sobre materiais resistentes ao calor.

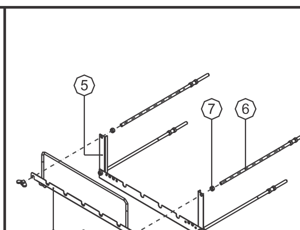
Este equipamento é adequado para utilização em ambientes externos.



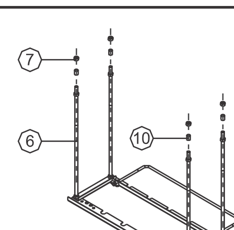
INSTRUÇÕES DE MONTAGEM E INSTALAÇÃO PRRC-90 e PRRC-150



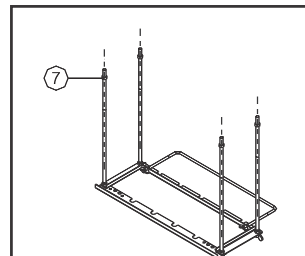
1º Unir a peça (5) c/ dois Tirantes (6) na parte inferior, fixando c/ as porcas (7). Obs: Use o lado c/ menos rosca.



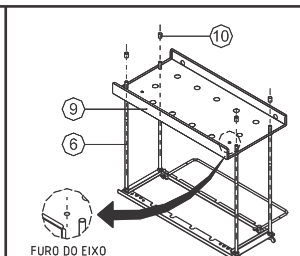
2º Unir a peça (1) na parte superior da peça (5) usando outros dois Tirantes (6) fixando c/ as porcas (7) e Borboletas (8).



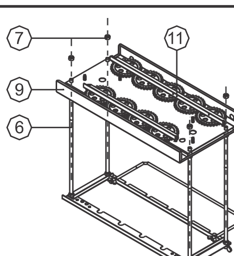
3º Vire o conj. já montado c/ a frente p/ baixo e remova as 4 porcas (7) e as buchas espaçadoras (10) dos tirantes (6).



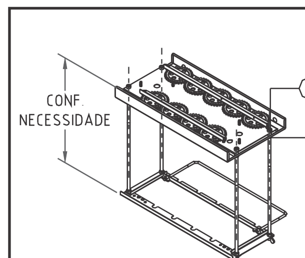
4º Faça um pré ajuste da profundidade desejada utilizando as 4 porcas (7) restantes.



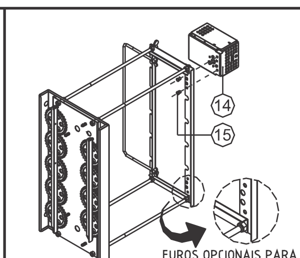
5º Encaixe a peça (9) nos tirantes (6). Obs.: Com abas p/ cima e o furo do eixo p/ baixo, encaixe as 4 buchas espaçadoras (10) nos tirantes.



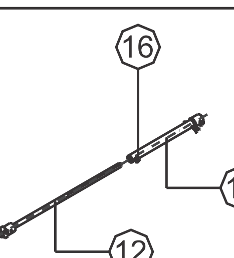
6º Encaixe o suporte das engrenagens (11) nos tirantes (6) c/ as engrenagens voltadas p/ cima, confirme se as engrenagens encaixaram nos furos por baixo da peça (9), após fixe o conjunto com as porcas (7).



7º Verifique a profundidade da churrasqueira e regule o Kit através das porcas (7) de acordo com a sua necessidade, após de aperto e serre as sobras dos parafusos.



8º Vire o conjunto na horizontal e fixe a caixa de comando (14) c/ os parafusos (15) no lado esq. ou direito da peça (5) de acordo com sua preferência.



9º Pegue o eixo completo (12) que já vem montado no tubo prolongador (13) e solte o parafuso fenda (16) separando-os.

AVISO: Durante a instalação não coloque o equipamento sobre superfícies ou próximo de paredes, divisórias ou móveis de cozinha e similares - a menos que sejam feitos de material não inflamável ou cobertos com isolamento térmico não inflamável, e preste atenção nas regras de prevenção de incêndio.